



Herzlich Willkommen im
Restaurant pano's

Öffnungszeiten
Montag bis Sonntag
18.00-20.45 Uhr



Vorspeisen

starters

Carpaccio vom Hohenloher Rind,
Wildkräutersalat, gereifter Parmesan mit Trüffelmayonnaise
Carpaccio of Hohenlohe beef,
wild herb salad, ripened parmesan cheese and truffel mayo
€ 20,00

Badischer Ackersalat an Himbeerdressing,
Damwildschinken
Corn salad with raspberry vinaigrette and venison ham
€ 18,50

Suppen

soups

„Schwäbische Hochzeitssuppe“
Klare Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Flädle,
Klößchen und Gemüsejulienne
„Swabian wedding soup“
Beef broth with swabian raviolis, slices of pancakes,
small dumplings and finely sliced vegetables
€ 9,00

Crèmesuppe von Topinambur
mit Schnittlauchöl und Crôutons
Creme soup of Jerusalem Artichoke
with chive oil and croutons
€ 8,50

Salate

salads

Kleiner Beilagensalat
Small side salad
€ 8,50

Salat vom Buffet
Salad buffet
€ 11,00



Hauptgerichte

main dishes

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit hausgemachten Spätzle und Beilagensalat vom Buffet
Roasted beef steak with onions in gravy
with homemade swabian spaetzles and a small side salad from the buffet
€ 32,00

Filet und Bauch vom hällischen Landschwein
mit Süßkartoffelpüree, Kohlrabi und Rosenkohl
Duo of pork tenderloin and belly, sweet potato puree, kohlrabi and brussel sprouts
€ 24,00

Wiener Schnitzel
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren ,
Beilagensalat vom Buffet
Wiener Schnitzel of veal
with parsley, potatoes, cranberries and a small side salad from the buffet
€ 28,00

Hirschragout mit Preiselbeeren und grünem Pfeffer,
Serviettenknödel und Rotkohl
Venison ragout with lingonberries, green pepper, bread dumplings and red cabbage
€20,00

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Cassisjus,
Kräuterschupfnudeln und Wirsing
Pink roasted Barbarie duck breast with cassis jus,
swabian potato noodles with herbs and swiss chard
€ 28,00



Vegetarisch & Vegan

vegetarian & vegan

Kichererbsen-Kürbiscurry mit Blattspinat, Cashewkernen und Jasminreis
Chickpea-pumpkin curry with spinach, cashew nuts
and rice
€ 18,00

Ragout von Kräuterseitlingen, Egerlingen und Portobello
mit Spinatknödeln
Mushroom ragout with portobello, button and oyster mushrooms with spinach dumplings
€ 18,00

Fischgerichte

fish dishes

Gebratenes Filet vom Zander
auf Venere-Risotto und Pak Choi
Pan seared pike perch with black venere risotto and pak choi
€ 28,00

Spaghettini in Kaffir-Limettensauce
mit Garnelenspieß
Spaghettini with kaffir-lime sauce and shrimp skewer
€ 28,00



Unser 3-Gang-Menü

our 3 course menu

Hokkaido-Kürbiscremesuppe
mit Kokospuma
Hokkaido-pumpkinsoup with coconut foam

Kross gebratene Entenkeule auf Majoranjus, Wirsinggemüse und
Kartoffelknödel

Duck leg with with majoram sauce, swiss chard and potato dumpling

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Beerenragout und Kürbiskerneis
Lava cake
with berry ragout and pumpkin seed ice cream

€ 42,00

Dessert

sweets

Afogato
Espresso mit Vanilleeis
Espresso with vanilla ice cream

€ 5,00

Kardamom Crème Brûlée mit Zimteis
Cardamom crème brûlée with cinnamon ice cream

€ 14,00

Panna Cotta mit Sanddorneis,
Granola und Dulceyschokolade
Panna Cotta with buckthorn ice cream, granola and dulcsey chocolate

€ 14,00

Französische Käseauswahl
mit Feigensenf, Mostarda und ofenfrischem Baguette
French cheese selection with fig mustard and oven-fresh baguette

€ 14,00



Und außerdem gibt 's noch ...

and of course there is also ...

Wurstsalat

mit Brot und Butter serviert

Sausage salad served with bread and butter

€ 13,00

Schwäbischer Coppa mit frischem Meerrettich
und Mixed Pickels

Swabian coppa with fresh horseradish
and mixed pickles

€ 18,50

Bunter Salatteller an Balsamicodressing
mit gebratenen Riesengarnelen im Speckmantel
oder

mit gefüllter Poulardenbrust

Mixed salad with balsamic vinegar dressing and roasted king prawns, coated in bacon
or with stuffed poulard breast

€ 21,50

„WaldenBurger“

Brioche, Rindfleisch, krosser Speck, karamellisierte rote Zwiebeln,
sautierte Champignons, Cheddarkäse und BBQ Soße

„WaldenBurger“

Brioche bread, beef, caramelized red onions,
sautéed mushrooms, cheddar cheese and BBQ sauce

€ 22,50



Kinderkarte

childrens menu

Rinderkraftbrühe mit Flädlestreifen

Beef broth with pancake stripes

€ 5,00

Hausgemachte Spätzle mit Sauce

Homemade spaetzles with sauce

€ 5,00

Nudeln mit Tomatensauce und Reibekäse

Pasta with tomato sauce and grated cheese

€ 6,50

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites

Escalope of pork with french fries

€ 9,50



Sparklings

„PANORAMAHOTEL“
Riesling Sekt Brut / Schloss Affaltrach
glass of sparkling wine
0,1 l € 6,50

Prosecco Montelvini Treviso DOC. Frizzante
glass of prosecco
0,1 l € 6,50

Champagner Veuve Duroy Brut
glass of champagne
0,1 l € 12,00

Kir Royal
(Champagner, crème de Cassis)
0,1 l € 13,00

Unsere Aperitifempfehlung

Prisecco „weiss duftig“ der Manufaktur Jörg Geiger (alkoholfrei)
0,1 l € 4,90

+

Dont call me Gin der Manufaktur Jörg Geiger
€ 3,00

PANO`S
unser hauseigener Sekt Cocktail
(Waldbeerensirup, Lillet Blanc, Sekt)
0,1 l € 6,90



Offene Weine

Weißweine

WEISS (Weissburgunder, Kerner, Muskateller)
Schloss Affaltrach / Affaltrach, Württemberg

0,1l € 3,50 / 0,2l € 7,00

Weissburgunder
Weingut Adelman / Steinheim, Württemberg

0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

Riesling trocken
Weingut Fürst zu Hohenlohe / Öhringen, Württemberg

0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

Müller Thurgau vom Löss
Weingut Franz Keller / Vogtburg, Baden

0,1l € 4,50 / 0,2l € 9,00

Chardonnay
Weingut Montes / D.O. Valle de Colchagua, Chile

0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

Roséweine

ROSA (Spätburgunder Weissherbst)
Schloss Affaltrach / Affaltrach, Württemberg

0,1l € 3,50 / 0,2l € 7,00

Lemberger Saignée
Weingut Fürst zu Hohenlohe / Öhringen, Württemberg

0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00



Offene Weine

Rotwein

ROT (Merlot, Cabernet Sauvignon)
Schloss Affaltrach / Affaltrach, Württemberg
0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

Trollinger
Weingut Graf Adelman / Steinheim, Württemberg
0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

Lemberger
Weingut Fürst zu Hohenlohe / Öhringen, Württemberg
0,1l € 4,50 / 0,2l € 9,00

Bentz Rot (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot)
Weingut Aldinger / Fellbach, Württemberg
0,1l € 5,00 / 0,2l € 10,00

Spätburgunder vom Löss
Weingut Franz Keller / Vogtsburg, Baden
0,1l € 6,00 / 0,2l € 12,00

Cabernet Sauvignon - Syrah
Gérard Bertrand / Narbonne, Frankreich
0,1l € 4,00 / 0,2l € 8,00

Cabernet Sauvignon
Montes Reserva / D.O. Valle de Colchagua, Chile
0,1l € 4,50 / 0,2l € 9,00

Digestif

Wiesen Obst im Portweinstil der Manufaktur Jörg Geiger

KP(Kirsch) ZP(Zwetschge) BP(Birne) AP(Apfel)
5 cl € 9,90

Käppler Obstbrände

Auswahl an verschiedenen Obstbränden & Geiste
(Fragen Sie unseren Service nach eine Empfehlung)

2 cl € 4,00 / 4 cl € 7,50



Biere

beer

Biere vom Fass

draft beer

Rothaus Pils

0,3 l € 3,90 // 0,5 l € 4,90

Rothaus Hefeweizen

0,3 l € 3,90 // 0,5 l € 4,90

Rothaus Export

0,3 l € 3,90 // 0,5 l € 4,90

Waldhaus -ohne Filter-

0,3 l € 4,00 // 0,5 l € 5,00

Radler

0,3 l € 3,90 // 0,5 l € 4,90

Flaschenbiere

bottled beer

Distelhäuser Pils Alkoholfrei

0,33 l € 3,80

Distelhäuser Hefeweizen Alkoholfrei

0,5 l € 4,90

Distelhäuser Kristallweizen

0,5 l € 4,90

Distelhäuser Dunkles Hefeweizen

0,5 l € 4,90



Alkoholfreies

Non-alcoholic drinks

Mineralwasser

mineral water

Teinacher Gourmet still / medium
0,25 l € 2,90 // 0,5 l € 4,90 // 0,75 l € 6,50

Säfte und Nektare

juices & nectars

Apfelsaft / Orangensaft

apple juice / orange juice

0,2 l € 2,90 // 0,4 l € 4,90

Sauerkirschnektar / roter Johannisbeernektar

sour cherry nectar / red currant nectar

0,2 l € 2,90 // 0,4 l € 4,90

Saftschorle Hohenloher Fruchtsäfte

juice spritzer

0,2 l € 2,70 // 0,4 l € 4,50

Vaihinger Fruchtsäfte

Maracujanektar / Cranberrysaft / Rhabarbersaft

passion fruit nectar / cranberry juice / rhubarb juice

0,2 l € 3,20 // 0,4 l € 4,90

Saftschorle Vaihinger Fruchtsäfte

juice spritzer

0,2 l € 2,90 // 0,4 l € 4,90

Limonaden

soft drinks

Coca-Cola / Cola Cola Zero / Fanta Orange / Spezi

0,2 l € 2,70 // 0,4 l € 4,90

Thomas Henry

Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic Water

0,2 l € 3,20



Kaffeespezialitäten

coffee

Kaffeehaus Hagen Heilbronn

Tasse Kaffee Creme / koffeinfrei

cup of coffee / decaffeinated

€ 3,00

Kännchen Kaffee / koffeinfrei

small pot of coffee / decaffeinated

€ 5,00

Espresso

€ 2,80

Doppelter Espresso

€ 4,80

Espresso Macchiato

€ 3,10

Cappuccino

€ 3,50

Milchkaffee

coffee with milk

€ 3,90

Latte Macchiato

€ 3,90

Heiße Schokolade

hot chocolate

€ 3,40

Ronnefeldt Teeauswahl

Ronnefeldt's tea selection

Glas

glass of tea

€ 2,90

Kännchen

small pot of tea

€ 4,20